

## Kozłak

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **19.6**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (5.8%)	76 %	150
Ziarno	Monachijski	3 kg (87%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11.5 %